Frituras de Harina de Garbanzo (Panelles)

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina de garbanzo o harina de haba	4 #9 oz	
Agua		3 gl
Ajo en polvo		3 cdta
Sal		3 cdta
Aceite de canola o de oliva		1/2 tza

Directions

1. Combine el agua y ajo en polvo y ponga a hervir.
2. Agregue la harina al agua hirviendo, bátala a mano hasta que esté completamente integrada.
3. Continúe revolviendo por 12 minutos; tenga cuidado de no quemar la harina.
4. Después de 12 minutos, con una licuadora de mano licúela hasta que esté suave como puré. Añada la sal.
5. Cubra una bandeja de hornear plana con forro para hornear y rocíe aceite antiadherente en aerosol.
6. Extienda la mezcla sobre la bandeja plana para hornear y deje enfriar.
7. Corte en palitos (en forma de una papa frita) cuando esté fría.
8. Con una brocha de cocina, cubra por encima con aceite canola/oliva y hornee a 425º F por 11

minutos o hasta que estén crujientes y dorados.

Notes

Sugerencias para servir:
Este es un acompañamiento de frituras de harina de garbanzo (panelle) que muy pronto reemplazará las papas fritas tradicionales. Es un platillo sabroso y crujiente que acompañará cualquier plato.